



Pizza de brocolis aux tomates cerises et à la mozzarella



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 grappe de tomate cerise
huile d'olive
1 brocoli (en bouquets)
1 oignon (finement émincé)
2 gousses d'ail
1 œuf
sel et poivre
3 cuillères à soupe de sauce tomate (prête à l'emploi)
1 paquet mozzarella (petites boules)

Méthode de préparation

- 1.** Enduisez les tomates cerises d'huile d'olive et faites-les cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Réservez.
- 2.** Au robot ménager, mixez le brocoli avec les oignons, l'ail, l'œuf, le poivre et le sel.
- 3.** Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- 4.** À l'aide d'une spatule, étalez le mélange aux brocolis pour lui donner la forme d'un fond de pizza.
- 5.** Faites cuire pendant ± 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C ou jusqu'à ce que le fond soit doré. Badigeonnez-le de sauce tomate et garnissez-le de petites boules de mozzarella.
- 6.** Poursuivez la cuisson au four pendant 10 minutes et garnissez la pizza de tomates cerises rôties.